

MOUSSE SAVEUR PISTACHE



Texture fondante.
116 portions.

Etui de 800g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 400g pour 1L de lait 1/2 écrémé froid.

- 1) Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.
 - 2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
 - 3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.
- Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Rendement élevé pour un coût portion très économique.
A servir tel quel ou ajouter sa touche personnelle.